


früher „Der Ostmärker"
Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.
Beilage zur „Deutschen Rundschau".

Die „Scholle" erscheint jeden zweiten Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Geschäftsstelle: Bromberg.

Anzeigenpreis: Die einspalt. Millimeterzeile 15 Grosch., die einspalt. Reklamezeile 100 Groschen. Danzig 10 bzw. 70 Dz. Pf. Deutschld. 10 bzw. 70 Goldpfg.



Nr. 11. Bromberg, den 25. Mai 1930.

# Saure Böden.

Von Dr. Wilsing,
chem. Direktor der Wiesenbauschule Bromberg. *)

Wenn von „sauren" Böden die Rede ist, denkt man wohl meist an versumpfte Moorböden, in deren übermäßig vorhandenem Wasser der ebenfalls massenhaft vorhandene Humus sich nicht genügend zersetzen kann und so „Humussäure" bildet.

Aber „saure" Böden sind nicht nur in den Mooren zu suchen; auch unter den Mineralböden (Sand und Lehm) kommen sie vor, ja, es gibt sogar bedeutend mehr solcher kranker Böden, als man sich gemeiniglich denkt.

Was heißt denn nun „sauer" oder nicht sauer? Das ist ohne eine gewisse Kenntnis der Chemie schwer zu erklären. Wenn die Hausfrau ihre Einmachetöpfe ausschwefelt, kann sie dabei eine interessante Beobachtung machen. Sie zündet einen Schwefelfaden an, hängt ihn in den Topf und deckt diesen zu. Nach einiger Zeit deckt sie auf und findet, daß der Schwefelfaden nur zur Hälfte abgebrannt ist: das Feuer ist erstickt. Als der Schwefel den Sauerstoff aus der Luft — die in dem Topfe war — aufgebraucht hatte, konnte er nicht mehr weiterbrennen. Im gewöhnlichen Sprachgebrauche sagt man: „Ohne Luft kann nichts brennen". Der Chemiker ist darin genauer; er sagt: „Ohne Sauerstoff — der in der Luft immer enthalten ist — kann nichts „brennen"." Der Chemiker sagt sogar noch weiter: „Verbrennen ist nichts anderes, als „Verbinden" mit Sauerstoff"; der Schwefel verbindet sich mit dem Sauerstoff und dabei entsteht eine Flamme.

Kehren wir nun zur Hausfrau zurück: Wenn sie nun den Topf ausspült, um den Schwefeldampf zu entfernen, schwenkt sie ihn tüchtig mit Wasser aus. Würde sie nun das „Spülwasser" einmal probieren, dann würde sie merken, daß es „säuerlich" schmeckt. Ein Stückchen blaues Lackmuspapier würde sich dort rot färben; denn das Wasser hat sich mit dem Schwefel-Sauerstoff (Schwefel-Oxyd sagt der Chemiker; denn Sauerstoff heißt lateinisch Oxygenium) verbunden und ist nun eine „Säure", die stets „sauer" schmeckt und stets blaues Lackmuspapier rot färbt.

Wenn man aber Eisen mit Sauerstoff verbindet (rosten läßt) und bringt dieses Eisen-Oxyd mit Wasser zusammen (Rostwasser) und man hat eine scharfe Zunge, dann würde man schmecken, daß das Wasser jetzt nicht sauer, sondern nach Seifenlauge schmeckt, und ein Stück rotes Lackmuspapier würde sich blau färben. Also das Gegenteil von vorhin. Der Chemiker nennt das Eisenoxyd-Wasser auch nach dem Geschmack: eine „Lauge" oder ein Alkali.

Alle Sauerstoffverbindungen mit Metallen (Natrium, Eisen, Kalium, Kupfer, Zink usw.) und Wasser ergeben Laugen, die man auch Basen oder auch alkalische Verbindungen nennt (z. B. Natronlauge, Kalilauge, Zinklauge usw.); alle Sauerstoffverbindungen mit Nichtmetallen (Schwefel, Phosphor, Stickstoff, Chlor usw.) und Wasser nennt man Säuren; z. B. Schwefelsäure, Phosphorsäure, Salpetersäure (Stickstoffsäure) usw.

Die sämtlichen Säuren sind sehr scharf auf Metall. Wo sie es finden, ob es rein ist, oder in anderen Verbindungen (z. B. in Laugen oder Basen) steckt: sie reißen es an sich, verbinden sich damit und bilden so die „Salze". So finden wir schwefelsaure, phosphorsaure, salpetersaure usw. Salze.

Im Erdboden steckt im Gestein (Sandkörner, Lehmplättchen) ein buntes Gemisch von festen Salzen und Laugen oder auch von freien Säuren. Durch die „Verwitterung" wird immer neues Gestein aufgelöst und so ist ein fortwährender Streit zwischen Säuren und Laugen im Gange, bei dem mal ein Überschuß von freier Säure (die kein Metall mehr finden kann) oder mal ein Überschuß von Lauge vorhanden sein kann. Untersucht der Chemiker den letzteren Boden, dann sagt er: „Er reagiert alkalisch", also laugenhaft (färbt roten Lackmus blau). Ist freie Säure im Boden, dann heißt es: „Der Boden reagiert sauer".

Nun ist klar, daß jeder Boden, nicht nur der Moorboden, sauer sein, oder sauer werden kann, nämlich dann, wenn das Verhältnis zwischen Säuren und Laugen gestört wird, ein Überschuß an Säuren entsteht.

Warum ist das für das Pflanzenwachstum gefährlich? An sich ist eine Säure den Pflanzen nicht ohne Weiteres schädlich, im Gegenteil, die Pflanzen nehmen wohl die größte Masse ihrer Nahrung in Form von Salzen, die Säuren enthalten, auf. Tritt aber eine freie, d. h. nicht an Metall gebundene, Säure auf, dann zerstört sie die Pflanzenwurzeln, wie alles organische Leben im Boden. Mithin trifft sie auch die Bodenbakterien. Obwohl wir im Boden eine Art von Bakterien kennen, die selbst Salpetersäure bilden, allerdings in Form von salpetersauren Salzen, in denen die Säure „gebunden" ist, so können sie doch einer freien Säure keinen Widerstand leisten, sondern gehen zugrunde. Sind aber die Bakterien abgestorben, dann ist das organische Leben im Boden tot; die „Gare" verschwunden und mithin ist der Pflanzenwuchs weiterhin unmöglich.

So wurde beispielsweise von der Versuchsstation Halle auf einem sauren Sandboden eine Ernte von 0,1 Doppel-

*) Infolge der vielen Anfragen Auskunft nur gegen Rückporto.

zentner Roggen pro Hektar festgestellt: das sind 4,55 Zentner pro Morgen; auf einem anderen sauren Sandboden sogar nur 5,09 Doppelzentner pro Hektar = 2½ Zentner pro Morgen. Kein Wunder, daß die Besitzer diese Parzellen überhaupt nicht mehr anbauen wollten.

Das Eigenartige ist, daß jegliche Düngung auf diesem Boden anscheinend nutzlos war; eine sonst ganz regelrechte Düngung brachte nicht entsprechenden Erfolg.

Wie erfährt man nun, ob ein Boden sauer ist oder nicht? Ist die Säuerung sehr stark, wie das oft bei Moorboden vorkommt, dann zeigt schon ein Stückchen blaues Lackmuspapier durch seine Rotfärbung die Säure an. Lackmuspapier ist in jeder Apotheke oder Drogerie zu haben. Oft genug aber ist die Säure nicht so stark; deshalb tut man am besten, man läßt den Boden auf „Säure" untersuchen. Das kostet nur eine Kleinigkeit und kann von jedem chemischen Institut oder Apotheker gemacht werden.

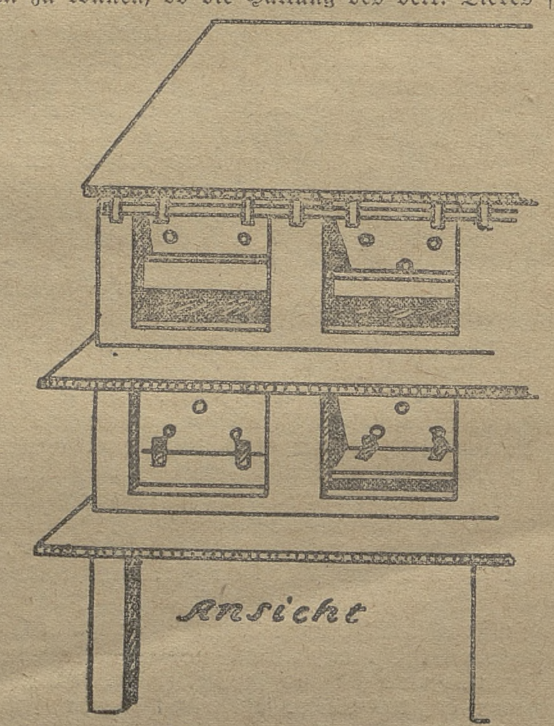
## Obst- und Gartenbau.

**Die blühende Baumscheibe.** Die Baumscheibe ist ein notwendiges Übel, und wenn sie zu klein ist, bleibt sie ohne Wirkung. Und ist sie groß, wird niemand behaupten wollen, daß das im wohlgepflegten Ziergartenrasen sonderlich erfreulich aussehe. Soll aber die Baumscheibe nützen, also daß infolge der immerwährenden Oberflächenbearbeitung des Erdreiches dasselbe gut gelüftet wird und daher die Wurzeln atmen können, der Regen auch an die Wurzeln gelangt und nicht von der Grasnarbe verbraucht wird, vornehmlich der Bereich der Saugwurzeln, der weitab vom Stamm liegt, die Vorteile der Baumscheibe genießen kann, muß die Baumscheibe über die sogenannte Kronentraufe noch hinausreichen. Das bedeutet für sie eine sehr große nackte Fläche rohen Bodens, also Häßlichkeit des Gartens. Unlängst fand ich aber bei einem Freunde einen ebenso einfachen wie zweckmäßigen und gefälligen Ausweg. Wie die Zeichnung zeigt, hatte er die ganze Baumscheibe mit Kapuzinerkresse (Nasturzium) besät. Sehr schön und für die gute Bedeckung des Erdreiches vorteilhaft waren je eine hochwachsende Sorte der Gruppe „Tropäolum majus" mit einer rankenden niederliegenden Sorte von „Tr. Lobbianum" verbunden. Freilich dürfen im Sinne des Fruchtwechsels, der auch für die Blütenpflanzen gilt, nicht alljährlich Kapuzinerkressesorten auf die Baumscheiben gesät werden. Aber das war auch dort gerade das Schöne. An anderen Stellen des großen Gartens waren es andere Sommerblüher: Lein, Löwenmaul (Antirrhinum), Nigella (Jungfer in Haaren), Mohn, Sommernelken, niedrige Sonnenblumensorten, Klarkien, Zinnien usw. Es wurde alljährlich Neues im ständigen Wechsel gebracht, so daß der unfreundliche Anblick der toten Erdscheibe im Rasen der Farbenfreude eines Blumenbeetes gewichen war. Dabei ist der Spaß ungeheuer billig. Meistens langt der Inhalt einer der üblichen Samentüten als kleinste käufliche Packung für eine große Baumscheibe. Dafür hat man dann ein ganzes Beet blühend. Man braucht nur eine Baumscheibe, wie es auch sonst geschehen müßte, gut umgraben, einzusäen und später auf etwa 20 Zentimeter allseitigem Abstand zu verziehen. Js.

**Obst- und Gemüsegarten im Juni.** Der Hochsommer ist da, viel Wärme, große Trockenheit. Die Tageslänge mit ihrer Sonnenglut überragt die erfrischende nächtliche Erholungszeit um das Doppelte. Die Ansprüche der Pflanzen an den Wassergehalt des Bodens steigen aufs höchste. Die Hauptsorge des Obst- wie des Gemüsegärtners muß daher sein: Gießen und wieder gießen. Von dieser Arbeit kann um diese Zeit nicht zu viel geleistet werden. Nicht selten kommt es vor, daß im Frühjahr gepflanzte Bäume nicht austreiben wollen, obwohl die Rinde noch frisch und grün ist. Solche Bäume nimmt man heraus, gibt den Wurzeln einen frischen Schnitt, stellt sie 24 Stunden in Wasser, taucht die Wurzeln in Lehmbrei und pflanzt aufs neue, schlämmt gut ein und umwickelt Stamm und Äste mit Moos, welches immer gut feucht zu halten ist. Schon nach wenigen Tagen werden die Knospen schwellen. Wirft ein Baum die jungen Früchte ab, so ist etwas nicht in Ordnung: es liegt Wasser- oder Nahrungsmangel vor oder beides. Für sofortige gründliche Abhilfe muß gesorgt werden. Bei übermäßigem Behang ist weise Einschränkung durch Ausbrechen geboten. An Spalierbäumen wird jetzt das Entspitzen durchgeführt. Ebenso ist bei Formbäumen das sogenannte Formieren, d. h. das Anbinden und Absperren der Triebe, vorzunehmen. Die Veredelungen sind nachzusehen und die Verbände zu lockern. Der Kampf gegen tierische und pflanzliche Schädlinge ist fortzusetzen. Bei Weinreben werden die Tragruten zwei Blatt über dem obersten Blütengescheine gekappt. Für Erdbeeren heißt es in diesem Monat noch gießen, viel gießen! — Im Gemüsegarten stehen jetzt alle Pflanzen in einer Entwickelungsperiode, in der sie große Mengen Nährstoffe gebrauchen. Der Gärtner sorge darum dafür, daß diese ihnen auch stets ausreichend und in leicht aufnehmbarem Zustande zur Verfügung stehen. Bei der jetzt herrschenden sommerlichen Hitze und Trockenheit muß viel, sehr viel gegossen werden. Hierbei kann man des Guten nicht zu viel tun. Man benutzt hierzu die frühen Morgen- und die Abendstunden. In den heißen Tagesstunden ist den Pflanzen das Gießen weniger zuträglich. Der Juni ist für den Gemüsegarten ein Haupterntemonat. Fast von allen Gemüsearten kann geerntet werden. Man nimmt von den Beeten immer die größeren Pflanzen zuerst heraus. So gewinnen die übrigen Platz und wachsen um so schneller. Nur muß man die durch das Ausziehen gelockerten Pflanzen gut wieder andrücken. Im Juni freiwerdende Beete können nach vorausgegangener Bearbeitung nochmals bestellt werden. Es können noch gesät werden: Buschbohnen, Erbsen, Salat, Radies, Möhren, Kohlrabi; gepflanzt werden noch: Mangold, Rotebeete, Salat, Sellerie, Porree und alle Kohlarten. Der regelmäßige Schnitt der Tomaten darf nicht versäumt werden. Die immer wieder hervorbrechenden Schüsse zehren an der Kraft der Früchte. Mit dem Johannistage hört das Stechen des Spargels auf. Sofort nach der Ernte gebe man eine ausreichende Düngung zur Kräftigung. Nach Ende des Monats sollte auch kein Rhabarber mehr gebrochen werden. Er gebraucht seine Blätter, um die Wurzeln für das kommende Jahr zu kräftigen. Auch er bekommt eine kräftige Düngung.

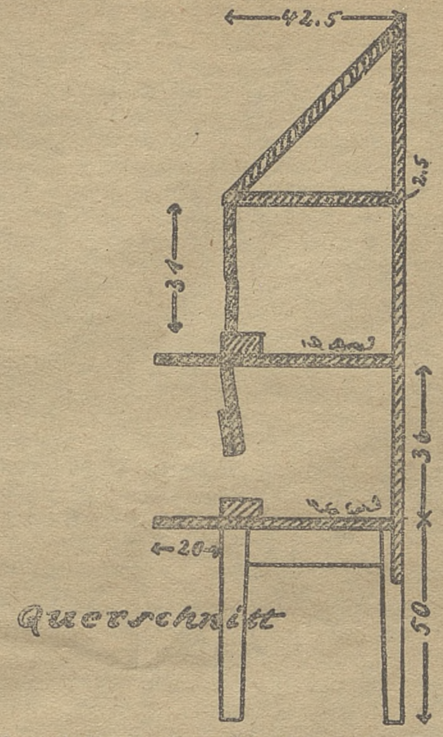
## Geflügelzucht.

**Fallennester-Kontrolle.** Ebenso wie man in der Milchviehhaltung die Leistung des Tieres ermitteln muß, um sagen zu können, ob die Haltung des betr. Tieres für den

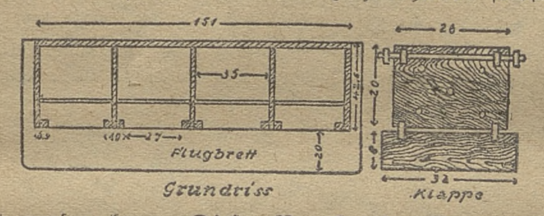



Stall gewinnbringend ist oder nicht, muß man dasselbe auch in der Geflügelhaltung tun. Wollen wir die Leistung des Geflügels, d. h. also die Eiablage genau kontrollieren, so kommen wir nicht umhin, die sogenannten Fallennester

in unserem Betriebe einzuführen. Sofern der einzelne etwas von Fallennestern hört, denkt er gleich an eine starke geldliche Belastung. Es gibt jedoch recht einfache und leicht




und billig herzustellende derartige Vorrichtungen. In der Abbildung sehen wir ein solches System, das ohne besonders großen Kostenaufwand von dem Hühnerhalter selbst hergestellt werden kann.




gestellt werden kann. Dieser Bau hat den Vorzug, daß er nicht an einen festen Ort gebunden ist, sondern man kann ihn sowohl im Stalle als auch draußen im Auslauf oder im Garten aufstellen. Dr. H. M., H.

**Juniarbeiten des Hühnerzüchters.** Für den Rassehühnerzüchter kommt der Juni als Brutmonat nicht mehr in Betracht. Ausgenommen hiervon sind jedoch die Zwerghuhnarten, für die er immerhin noch geeignet ist, Küken zu erbringen, die dann im nächsten Jahre in den Zuchtstamm eingestellt werden können. In allen anderen Fällen aber sind die im Juni angesetzten Bruten nur dazu da, um Schlachtgeflügel zu erzeugen. Hapert es irgendwie mit dem Wachstum der Küken bei sachgemäßer Fütterung, so liegt dies meist daran, daß die kleine Gesellschaft von Milben, Flöhen oder Läusen gepeinigt wird. Im übrigen ist es jetzt angebracht, wohlriechende Kamillen — und zwar nicht nur die Blütenköpfe, sondern auch das Kraut —, Wermut, Farrenkraut und Walnußbaumblätter, zu sammeln. Alles wird getrocknet, in Bündeln aufbewahrt und kann so jederzeit dem Füllmaterial der Legenester beigefügt werden. Zweckmäßig ist es, den Küken und Hühnern recht viel Milch zu reichen, am besten Magermilch. Sie darf sich aber nicht im Zustande des Sauerwerdens befinden. Demgegenüber ist wirklich saure Milch — Dickmilch — dem Geflügel nicht nur unschädlich, sondern recht zuträglich für sein Gedeihen und Wohlbefinden. Wie bei der Milch, so sind auch bei der Darreichung von Weichfutter alle Reste sorgsam zu entfernen, da sie sonst schnell in Gärung übergehen und Durchfall erzeugen. Bei den ersten Frühbrutküken, besonders bei solchen der leichten Rassen, ist jetzt bereits eine Trennung der Geschlechter vorzunehmen. — T r u t h e n n e n brüten jetzt zum zweiten Male. Sind die eigentlichen Puterküken auch weiterhin noch davor zu behüten, daß sie durchnäßt werden, so ist ihnen doch viel Freiheit zu gönnen. Frühmorgens sollten sie allerdings nicht so zeitig hinausgelassen werden als die Küken der anderen Geflügelarten. Aufgequellter Weizen ist ihrem Wachstum dienlich; an Grünem darf es ihnen nie fehlen. — Ähnlich wie die Puterküken sind auch die k l e i n e n P e r l h ü h n c h e n nässeempfindlich, sonst aber durchaus nicht so hinfällig, als man beim Betrachten der Küchlein wohl annehmen könnte. Ohne reichliche animalische Kost aber will ihre Aufzucht nicht gelingen.

## Kleintierzucht.

**Keine Zuckerrübenblätter an Kaninchen verfüttern!** Es muß immer wieder vor der Verfütterung von Runkel- oder Zuckerrübenblättern an Kaninchen gewarnt werden, da dieselben sowohl Speichelfluß wie Durchfall bewirken. Man hat es schon erlebt, daß dann bei Vernachlässigung dieser Krankheiten der gesamte Kaninchenbestand eingegangen ist.

**Klauenpflege bei Ziegen.** Während der Stallhaltung müssen die Klauen der Ziegen besonders gepflegt werden, da die Hornwand, die von oben immer nachwächst, hier nicht der natürlichen Abnutzung unterliegt wie beim Weidegang. Werden die Klauen nicht beschnitten, so wächst die Zehe sehr lang und biegt sich nach aufwärts und die Tragwand legt sich nach innen um. Dadurch legt sich das Körpergewicht des Tieres allmählich auf die Ballen, es hat beim Stehen und Gehen Schmerzen, wodurch die Leistung beeinträchtigt wird. Das Beschneiden der Klauen wird mit einem scharfen Klauenmesser ausgeführt. Man schneidet die Klauen am Tragrand nieder und rundet diesen ab. An der Zehe werden die Klauen gekürzt und zwischen den beiden Klauenzehen muß die Sohle wieder ausgeputzt werden, damit sich die Zehen nicht gegenseitig behindern. Das Beschneiden ist etwa alle Vierteljahre auszuführen. Dr. Dö.

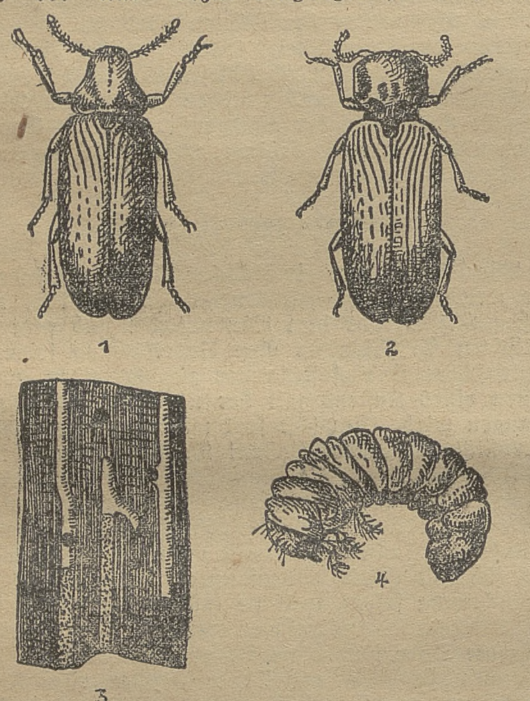
## Bienenzucht.

**Wie öffnet ein imkerlicher Anfänger einen Kasten?** Der werdende Bienenzüchter hat da und dort noch recht großen Respekt vor dem Bienenstachel und geht mit recht gemischten Gefühlen an eine Untersuchung seiner Völker. Bienenstiche sind fast immer zu vermeiden, wenn beim Öffnen eines Kastens mit der nötigen Vorsicht zu Werke gegangen wird. Zunächst fort mit aller Ängstlichkeit, aller Nervosität, mit allem Hasten! Das zu untersuchende Volk erhält zunächst durch die Flugöffnung ein paar Züge Rauch, am besten mit der Dahtepfeife. Man sei in der Rauchanwendung sparsam! Wenig Rauch besänftigt; Übermaß führt zu Raserei. Dann lasse man den Bienen ein paar Minuten Zeit, sich mit Honig vollzusaugen. Das tun sie bei jeder Beräucherung sofort, weil sie instinktiv an Auszug denken und Wegzehrung mitnehmen wollen. Dann nehme man ruhig die Türe fort, ohne Schlag und Stoß und suche das meist mit Propolis angekittete Fenster oder Drahtgitter loszubekommen. Dabei ist große Vorsicht notwendig. Nach Wegnahme des Fensters aus der Beute dringende Bienen werden wieder mit wenig Rauch zurückgetrieben. Sind Rahmen herauszunehmen, so löse man sie durch Hin- und Herwiegen mit der Wabenzange von den Nuten und hebe sie recht ruhig heraus. Dabei belästige man die Bienen niemals mit dem Atem, besonders nicht nach Alkoholgenuß!

**Wie fügen wir die Mittelwände in Rähmchen ein?** Dazu werden Blechklammern in den verschiedensten Formen auf den Markt geworfen. Sie haben alle mehr oder minder Fehler. Nicht selten brechen dabei die Wände durch. Die beste Art ist die folgend beschriebene: Wir richten uns ein Anlötebrettchen zurecht, das in seinen Ausmaßen genau den Innenmaßen des Rähmchens entspricht. Auf dieses legen wir die zurecht geschnittene Mittelwand. (Sie muß ein wenig Spielraum haben, daß sie sich in der hohen Stockwärme dehnen kann!) Um das Brettchen legen wir die Rahme. Diese liegt auf vier Drahtstiften, die wir in das Brettchen geschlagen, so auf, daß sie genau in die Mitte des Rähmchens zu liegen kommt. Nun halten wir Brettchen, Mittelwand und Rähmchen ein wenig geneigt und lassen an den Berührungsstellen flüssiges, nicht allzu heißes Wachs herabrinnen, warten ein wenig, bis dieses erstarrt ist und gießen dann an der nächsten Seite herab. Die solcher Art behandelten Mittelwände halten ausgezeichnet, besonders dann, wenn das Rähmchen noch gedrahtet ist. Wir vermeiden nach Möglichkeit, Metallteile in das Wachswerk zu bringen. Diese werden von den Bienen wieder teilweise ausgenagt und die Mittelwand rutscht herab. Weigert.

# Für Haus und Herd.

**Bekämpfung des „Holzwurms“.** Der „Holzwurm“ ist ein schlimmer Gast im Hause. Überall ist er zu finden: im Gebälk, in den Brettern des Fußbodens, im Parkett, in Holzgeräten und Möbeln. Was so im alltäglichen Leben als „Holzwurm“ bezeichnet wird, ist kein bestimmtes Tier oder gar ein „Wurm“ im zoologischen Sinne, sondern ein Sammelname für eine Gruppe von Schädlingen, die als erwachsene Tiere oder als Larven Gänge in das Holz fressen und im Holz leben. Dazu gehören z. B.: die Larven und erwachsenen Tiere verschiedener Käfer (Klopfkäfer oder Totenuhr, Werkholzbohrer „Kammhornkäfer, Hausbock, Zimmerbock, Zwergbock) oder Holzwespen. Die Gänge, welche diese Schädlinge in das Werkholz oder in das bereits verarbeitete Holz nagen, sind oft vielfach gewunden und mehrere Meter lang, stehen untereinander in Verbindung, und sind fast stets mehr oder weniger mit Bohrmehl verstopft. Frißt der Schädling nahe der Oberfläche des Holzgegenstandes, dann verrät sich seine Anwesenheit durch Knistern, das besonders bei völliger Stille (Nacht) deutlich wahrnehmbar ist, oder durch kleine Häufchen frischen Bohrmehls, welche sich unterhalb der Aus- bezw. Eingangslöcher ansammeln.




1: Holzwurm (Totenuhr), 2: Trotzkopf (beide etwa 15 mal vergröß.), 3: Fraßbild, 4: Holzwurmlarve (15mal vergröß.).

Die Bekämpfung der „Holzwürmer“ ist aus den verschiedenen, eben angedeuteten Ursachen (verschiedene Tiere mit verschiedener Lebensweise, tiefe, gewundene und verstopfte Gänge usw.) äußerst schwierig. Es muß mit aller Deutlichkeit gesagt werden, daß die vielen Mittel, welche zur Vernichtung des „Holzwurms“ empfohlen werden, vollständig zwecklos sind. Man mache die Probe aufs Exempel und versuche es, in das kleine Bohrloch eines Klopfkäfers Flüssigkeiten einzuspritzen. Nach vielen Bemühungen wird man sich von der Ergebnislosigkeit eines solchen Verfahrens überzeugt haben. Der Schädling klopft in der nächsten Nacht am Ende seines Fraßgangs kräftiger als je zuvor, die Hausfrau hat den Ärger, womöglich oberflächlich beschädigte Möbel und unnütz Zeit und Geld verbraucht. Wer seine Möbel vor der Zerstörung durch den „Holzwurm“ retten will, kann nur eines tun: das Möbelstück in der nächsten Desinfektionskammer — eine solche hat heute fast jede Reinigungsanstalt und Färberei oder Desinfektionsfirma — mit Gas entwesen zu lassen. Nur Gas hat die Eigenschaft, in die tiefen Bohrlöcher einzudringen, während Flüssigkeiten durch das Holz und das Bohrmehl aufgesaugt werden. Als sicherstes Giftgas kommt in der modernen Schädlingsbekämpfung die Blausäure in Frage. Da Blausäure auch für den Menschen ein starkes Gift darstellt, kann und darf diese Art der Schädlingsvernichtung nur durch den Fachmann erfolgen. Blausäure greift die Substanz und die Farbe des Holzes nicht an. Es sei nochmals betont: alle sonstigen Maßnahmen gegen den „Holzwurm“ sind nutzlos und bedeuten hinausgeworfenes Geld.

**Wenn der Wein trübe ist . . .** Das Trübwerden der Weine beruht auf mancherlei Ursachen. Doch ist es nur in den seltensten Fällen möglich, die Quelle des Trübwerdens aufzufinden, um dementsprechend gegen das Übel wirksam ankämpfen zu können. Das Trübwerden kann durch Überhitzung des Gärraumes entstanden sein; in diesem Falle wird die Trübung durch das Zersetzen und Aufsteigen der abgestorbenen Hefe hervorgerufen. Weiß man, daß die Trübung des Weines hierauf beruht, so beseitigt man sie am besten durch Filtrieren. Auch entsteht die Trübung im Winter häufig bei zu schnellem Temperaturwechsel. Wir haben es in diesem Winter ja vielfach erlebt, daß nach verhältnismäßig warmen Tagen plötzlich starker Frost einsetzte, wodurch vielen der Wein trübe geworden sein wird. Beruht das Trübwerden des Weines auf dieser Ursache, so wird die Trübung in fast allen Fällen von selbst wieder vorübergehen, sobald der Wein wieder wärmer geworden ist. Ebenfalls kann die Trübung durch Berührung des Mostes mit Eisenteilen erfolgt sein. Dann muß der Wein — wie man sagt — gelüftet werden. Zu diesem Zwecke läßt man ihn in eine offene Bütte laufen und füllt ihn bald darauf wieder in ein gut geschwefeltes Faß.

**Damit das Brot nicht schimmelt.** In ländlichen Haushaltungen, wo gewöhnlich größere Mengen Brot auf einmal gebacken werden, pflegt das Brot durch allzulanges Liegen leicht schimmelig zu werden. Man kann dem Übelstand aber leicht vorbeugen. Wenn das frisch gebackene Brot aus dem Ofen kommt, steckt man es in einen Mehlsack, in dem noch etwas Mehl zurückgeblieben ist, und zwar müssen die Oberrinden des Brotes aufeinander zu liegen kommen. Alsdann bindet man den Sack zu und hängt ihn an einem luftigen Orte freischwebend auf. Auf diese Weise kann man das Brot bis zu sechs Wochen aufbewahren, ohne befürchten zu müssen, daß es trocken wird oder Schimmel ansetzt.

**Feines Gurkengemüse.** (Für 4 Personen). Zutaten: 1 Kilogramm Gurkenstücke, 50 Gramm Butter oder Speckfett, 1 kleine Zwiebel, 1 Eßlöffel Dill, Salz, Pfeffer, der Saft einer halben Zitrone, 1 Teelöffel Zucker, 10 Tropfen Maggi's Würze und 1 Eidotter. Zubereitung: Die in nicht zu dünne Streifen geschnittenen Gurken, aus denen man die Kerne mit einem silbernen Löffel entfernt hat, schmort man mit der geriebenen Zwiebel in der Butter oder dem Speckfett an, ohne sie braun werden zu lassen, gibt 1 kleine Tasse Wasser, 1 Eßlöffel gehackten Dill, das nötige Salz, eine Prise Pfeffer, den Zitronensaft und den Zucker dazu, läßt 20 Minuten langsam schmoren, zieht die Tunke mit einem Eidotter ab und verbessert den Geschmack mit Maggi's Würze.

**Apfelsinenpudding.** ½ Liter Rahm verrührt man mit dem Saft von 4 mittelgroßen Apfelsinen und einer halben Zitrone unter Beimischung von 100 Gramm Zucker. In diese Mischung gibt man 8 Blatt Gelatine, verrührt alles gut miteinander und tut die Masse in eine Form. Später stürzt man die Form und garniert den Pudding mit Apfelsinenscheiben, die man in kochenden Zuckersirup taucht.

**Schottische Torte.** Material: 30 Gramm süße Mandeln, 13 Gramm bittere Mandeln, 250 Gramm Zucker, 5 Eiweiß, der Saft von 2 Zitronen. Die gehäuteten und getrockneten Mandeln werden mit dem Zucker gestoßen. In diese Masse tröpfelt man den Zitronensaft und verrührt mit dem zu Schaum geschlagenen Eiweiß. Den Teig streicht man dünn auf die mit einem gewachsten Papier belegte Backplatte, verziert mit demselben Teig durch ein Gitterwerk, so daß rautenförmige Flächen entstehen. Gebacken wird bei ganz schwacher Wärme. Später löst man das Papier von dem Kuchen durch Bestreichen mit Wasser. Vor dem Auftragen füllt man die Rauten mit verschiedenen Gelees und Eingemachtem.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Marian Hepke; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.